

16. bis 22. Juni 2025



MITTAG MENU

MO

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce
Röstigaletten
Grüne Bohnen
Hefeschnecken

DI

„Riz Casimir“
Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce
Reis & frischen Früchten
Bananenquarkcrème

MI

Geschmorter Fleischvogel
Polenta
Gratinierte Tomate
Caotina Mousse

DO

Hackfleischkugeln (Rind)
Papikarahmsauce
Teigwaren & Brokkoli
Schoggi-Kokos-Schnitte

FR

Paniertes Zanderfilet
mit Tartarsauce
Salzkartoffeln & Rahmspinat
Caramelköpfler

SA

Kutteln mit Tomatensauce
Kartoffelstock
Pfälzer Karotten
Mini Berliner

SO

Rindsschmorbraten
mit Kartoffelgratin
Sommergemüse
Coupe Romanoff

ABEND MENU

VEGI MENU I

Frühlingsrolle
gefüllt mit Gemüse
& Süss-Sauer-Sauce

Penne
mit Pestorahmsauce

VEGI MENU II

Apfelküchlein
mit Vanillesauce

Siedfleischsalat

VEGI MENU III

Heisse Hamme
mit Kartoffelsalat

Birnenkuchen

Sonntagsbuffet

Täglich Suppe und Salat vom Buffet, sowie ein Tagesdessert inbegriffen. CHF 20.50

VEGI MENU I

MO - DI

Überbackene
Gemüsecanneloni
mit Tomatensauce

VEGI MENU II

MI - DO

Indisches Linsencurry
mit Jasmin Reis
& Mangochutney

VEGI MENU III

FR - SO

Walliser Rösti
überbacken
mit Raclettekäse

CHF 20.50

Täglich Suppe und Salat vom Buffet, sowie ein Tagesdessert inbegriffen.

NACHMITTAG

Zvierplättli Rohschinken, Schinken, Salami, Hobelkäse, Weichkäse, Brot, Butter, Essiggurken, Cherrytomaten & Ei	CHF 13.80
Ruchbrot Sandwich Vorderschinken, Salami & Käse	CHF 6.90
Tagesdessert	CHF 4.60
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 6.60
Coupe Romanoff Bananensplit Coupe Dänemark Eiskaffee	CHF 9.20
Glace Kugeln von der Glaceneit Manufaktur Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Vanille, Schokolade, Kaffee, Caramel	CHF 3.40
Rahmzuschlag	CHF 1.20

EMPFEHLUNG DER KÜCHE

Im Pankomehl paniertes Pouletschnitzel mit Barbecue Sauce
Salat & frischen Früchten

CHF 22.50

INFORMATION Wir verwenden Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion.
Ausnahmen werden vermerkt. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen
Gerichten, wenden sie sich an unsere Mitarbeitenden.